

Bedienungs- und Installationsanleitung





Einbau-Mikrowellengerät mit Grill

KMG 9804 38

4029808387126

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für eine ORANIER-Haushaltsgerät entschieden haben!

ORANIER-Haushalts-gerät bieten Ihnen ausgereifte und zuverlässige Technik, Funktionalität und ansprechendes Design.

Sollten Sie trotz unserer sorgfältigen Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren zentralen Kundendienst, hier wird man Ihnen gerne behilflich sein:

Kundenservice / Ersatzteile

eMail service@oranier.com

Zentrale Küchentechnik
Telefon 0 64 62 / 9 23-355
Telefax 0 64 62 / 9 23-359

Zentrale Heiztechnik
Telefon 0 64 62 / 9 23-360
Telefax 0 64 62 / 9 23-369

Alle Dienste sind erreichbar
Mo - Do 7.30 - 17.00 Uhr
Fr 7.30 - 15.00 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per eMail oder Telefax mit.

Ländervertretungen:

Österreich
ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH
Niederlassung Österreich
Dürrnberger Straße 5 · 4020 Linz

Telefon <43> 07 32 / 66 01 88
Telefax <43> 07 32 / 66 02 23
eMail sales@oranier.at

Schweiz
Gas-Center Chur M. Honegger AG
Sägenstraße 75 · 7000 Chur

Telefon <41> 81-2 53 70 71
Telefax <41> 81-2 53 73 31
eMail info@oranier.ch

Luxemburg
Energus SA
40, rue Rangwee · 2412 Luxembourg

Telefon <352> 40 83 80
Telefax <352> 40 83 81
eMail magasin@energus.lu

Sicherheitshinweise	4
Was sind Mikrowellen ?	5
Umweltschutz	6
Einbau	**7**
Stromanschluss	7
Ausstattung	**8**
Bedienblende	**9**
Display und Drehwähler	**10**
Uhrzeit einstellen	**11**
Mikrowellenleistung	**11**
Bedienung	**12**
Schnellstart	12
Garfunktion einstellen	12
Lebensmittelkategorie einstellen	13
Automatisch Garen, Erhitzen, Auftauen	13
Schnelles Auftauen	**14**
Grillbetrieb	**15**
Kombibetrieb (Mikrowelle + Grill)	15
Grill einstellen	**16**
Grillstufen anwählen	16
Kombibetrieb	16
PIZZA -Funktion	**18**
PIZZA -Teller	**20**
Pflege des PIZZA-Tellers	20
Hinweise	**21**
Reinigung und Pflege	**22**
Bei Betriebsstörungen	**23**
Kundendienst	**24**
Kontaktaufnahme	**25**

Zusätzlich für Österreich: Durch elektronische Bauteile kann im Fehlerfall ein Fehlerstrom mit einem Gleichstrom-Anteil von mehr als 6 mA oder von mehr als 20% des Gesamtfehlerstroms verursacht werden. Es sind daher in der Installation unbedingt gleichstromsensitive Fehlerstrom-Schutzschalter zu verwenden.

In der Gebrauchsanweisung geben Ihnen die Zeichen, ⚠ ***Sicherheitshinweise und***

 ***Ratschläge und Tipps.***

Sicherheitshinweise

Wichtig 

Diese Betriebsanleitung unbedingt zusammen mit dem Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an andere Personen weitergegeben werden werden, bitte unbedingt sicherstellen, dass die Bedienungsanleitung mitgegeben wird. Vor der Installation und Benutzung des Gerätes sollten die folgenden Hinweise zur Kenntnis genommen werden. Diese sind zur Sicherheit der Benutzer unbedingt zu beachten!

Das Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch zum Garen, Erhitzen oder Auftauen von Lebensmitteln bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch übernimmt der Hersteller keinerlei Verantwortung.

Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Personen (und Kindern) mit körperlich, wahrnehmerisch oder mental eingeschränkten Fähigkeiten oder von Menschen ohne Erfahrung oder Kenntnis benutzt zu werden, außer, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht werden oder zuvor in die Gerätebenutzung eingewiesen worden sind.

Stellen Sie sicher, dass das verwendete Kochgeschirr für die Nutzung in einem Mikrowellengerät geeignet ist. Betreiben Sie das Gerät nicht leer. Bei Inbetriebnahme ohne Beladung kann das Gerät beschädigt werden. Verwenden Sie immer den Drehteller zum Garen, Grillen oder Erwärmen.

Führen Sie keine Gegenstände in den Türverschlussmechanismus des Gerätes ein, dies könnte zu Schäden führen und Reparaturarbeiten erforderlich machen. Unsachgemäße Manipulationen am Türverschlussmechanismus führen zu seiner Beschädigung, das Gerät wird damit unbrauchbar und benötigt einen Kundendiensteinsatz!

Achtung! Bei beschädigter Türdichtung oder beschädigten Türdichtungsflächen darf das Gerät keinesfalls in Betrieb genommen werden. Bis zur Instandsetzung durch den Kundendienst oder durch eine geschulte Elektrofachkraft darf das Gerät nicht benutzt werden!

Bei Betrieb das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn Nahrungsmittel in Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien erwärmt oder gegart werden, um jegliche Brandgefahr zu vermeiden.

Die Verwendung metallischer Behälter, Gabeln, Löffel, Messer sowie Verschlüssen und Klammern ist nicht zulässig und würde das Gerät ernsthaft beschädigen.

Erhitzen Sie Babynahrung in Gläsern oder Flaschen grundsätzlich ohne Deckel oder Verschluss (Explosionsgefahr durch Dampf!). Bei Babyflaschen vor dem Erwärmen Sauger und Verschlusskappe entfernen. Nach dem Erwärmen von Babynahrung Inhalt gut umrühren oder schütteln, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Prüfen Sie unbedingt die Temperatur der Babynahrung bevor Sie sie dem Kind geben! Verbrennungsgefahr!

Es ist darauf zu achten, dass Kindern das Gerät nicht als Spielzeug nutzen. Warnung! Lassen Sie Kinder nur dann das Gerät unbeaufsichtigt bedienen, wenn Sie die Bedienung erklärt haben und auf die Gefahren bei unsachgemäßer Bedienung hingewiesen haben!

Erhitzte Nahrungsmittel nur mit isolierenden Topfhandschuhen aus dem Gerät nehmen. Manche Gefäße absorbieren die Hitze der Lebensmittel und werden sehr heiß.

Worauf Sie achten müssen:
Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Dies kann zu Beschädigungen des Gerätes führen.

Das Mikrowellengerät ist nicht geeignet zum:
- Kochen von Eiern in der Schale, da die Schale durch Druckzunahme platzt.
- Erhitzen von Frittieröl

Entfernen Sie Metallverschlusslaschen von Plastikbeuteln und benützen Sie Schalen und Schüsseln, die für Mikrowellen geeignet sind.

Stellen Sie Aluminiumschalen (max. Höhe: 4 cm) immer in die Mitte des Drehtellers. Legen Sie keinen Deckel auf die Schalen.
Achtung!
Aluminiumschalen dürfen während des Betriebs nie mit den Innenwänden oder der Tür der Mikrowelle in Berührung kommen.

Flüssigkeit in Vakuumverpackung darf nur dann im Gerät erwärmt werden, wenn die Verpackung **an der Oberseite** an mehreren Stellen mit Einstichen zum Druckausgleich versehen wird (Druckzunahme bei der Erwärmung).

Erwärmen Sie nie länger als unbedingt nötig. Berücksichtigen Sie eine Ruhezeit.

Verwenden Sie möglichst wenig Wasser bei der Speisenzubereitung und seien Sie sparsam bei der Verwendung von Salz.

Gerichte nach der Hälfte der Garzeit umrühren oder wenden.

Sicherheitshinweise

Flüssigkeiten, die im Mikrowellengerät zum Kochen gebracht werden, können den Siedepunkt ohne sichtbare Dampfbläschen in der Flüssigkeit erreichen. Dies kann zur Folge haben, daß die Flüssigkeit beim Herausnehmen aus dem Mikrowellengerät plötzlich überkocht, so dass Verbrennungsgefahr besteht.
Deshalb zum Kochen von Flüssigkeiten, z.B. einer Tasse Wasser, einen Plastiklöffel in die Tasse geben.

Bei Erhitzung kleiner Mengen (Würstchen, Croissant, etc. ...) ein Glas Wasser zusätzlich in den Garraum stellen.
Zu langes Erhitzen kann die Lebensmittel austrockenen und verkohlen. Um dies zu vermeiden, nie die gleichen Garzeiten anwenden, die für das Garen in einem herkömmlichen Backofen empfohlen werden.
Kommt es zu Rauchbildung, das Gerät anhalten oder von der Stromversorgung trennen und die Tür geschlossen lassen um eventuelle Flammen zu ersticken.

Worauf Sie achten müssen
Nicht jedes Material ist für die Mikrowelle geeignet. In nachstehender Tabelle ist angegeben, welche Materialien benutzt und welche nicht benutzt werden können.

Zulässige Materialen:
- Papier
- Kunststoff, hitzebeständig bis 200°C
- Keramik
- Feuerfestes Glas
- Aluminiumschalen (max. 4 cm hoch)

Nicht zulässige Materialen:
- Metallbackformen
- Metallbesteck
- Alufolie
- Teller mit metallhaltigem Zierrand
- Metall-Verschlußlaschen um Plastikbeutel
- Quecksilber-Thermometer
- Dicht verschlossene Töpfe
- Flaschen mit einem sehr schmalen Hals

Was sind Mikrowellen?

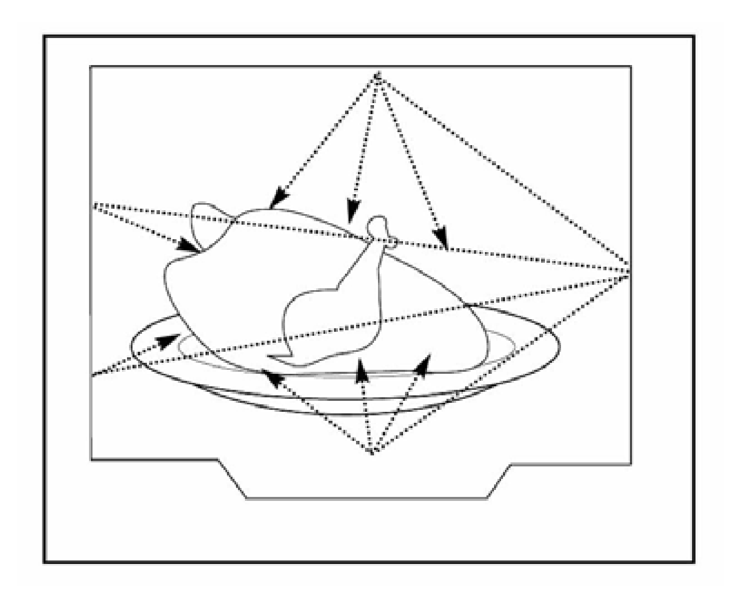
Für den Garvorgang werden elektromagnetische Wellen eingesetzt. Elektromagnetische Wellen sind als Radiowellen, Licht- oder Wärmestrahlen ein natürlicher Bestandteil unserer Umwelt.

Die im Gerät erzeugte Frequenz beträgt ca. 2450 MHz.
Mikrowellen werden von Metallen reflektiert. Sie durchdringen alle anderen, nichtmetallischen Materialien und versetzen Wasser-, Fett- und Zuckermoleküle in Schwingung.

Dies führt zu heftiger Molekularbewegung und damit Reibung der Moleküle, wodurch Hitze entsteht.

Die Wellen dringen etwa 2,5 cm tief in das Lebensmittel ein. Ist es dicker, erfolgt der Garvorgang über Wärmeleitung, wie bei herkömmlichen Garvorgängen.

Mikrowellen erzeugen in den Lebensmitteln lediglich Hitze ohne sie zu verändern und sind deshalb keineswegs gesundheitsschädlich.



Umweltschutz

Die Verpackung des Gerätes kann wieder verwertet werden. Führen Sie sie der Wiederverwertung zu und tragen Sie zum Umweltschutz bei, indem sie die Verpackung in den dazu bestimmten Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.



Viele wiederverwertbare Materialien wurden in das Gerät eingebaut.
Dieses Logo zeigt Ihnen an, dass alte Geräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind.
Die von vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen unter Einhaltung der europäischen Richtlinie 2002/96/EG zu Abfällen aus elektrischen und elektronischen Geräten.
Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den Ihnen am nächsten gelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

Wir danken für Ihren Beitrag zum Umeltschutz!

Einbau

Vor dem Anschließen des Gerätes

Achtung 

Überprüfen Sie, ob das Gerät Transportschäden erlitten hat (z.B. deformierte Tür oder Dichtung, etc. ...).
Sollten Sie vor der Nutzung eine Beschädigung feststellen, nehmen Sie mit Ihrem Händler Kontakt auf.
Wir empfehlen Ihnen, die Produktdaten (Modell, Typ und Seriennummer) des Gerätes zu notieren (siehe auch Seite 24).

Stromanschluss

Für dieses Gerät ist eine Netzspannung von 230 V, 50 Hz Wechselspannung erforderlich.
Das Gerät muß mit 16 Ampere abgesichert sein. Die Leistungsaufnahme beträgt 2,75 kW.

Das Gerät muß immer geerdet sein und darf unter keinen Umständen an ein Gleichstromnetz angeschlossen werden.
Das Gerät anschließen, bevor es in das Möbel eingeschoben wird.
Die elektrische Sicherheit ist über korrekten Einbau sicher zu stellen. Bei Einbau und Wartung muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden, die Sicherungen müssen ausgeschaltet oder herausgenommen werden.

Das Gerät muss mit einem (genormten) Stromkabel mit 3 Leitern mit 1,5 mm^2 Querschnitt (1 Ph + 1 N + Erdung) angeschlossen werden, die an das einphasige 220 - 240 V ~ Netz über eine Steckdose 1 Ph + 1 N + Erdung nach IEC-Norm 60083 oder gemäss Installationsregeln angeschlossen sein müssen.

Der Schutzleiter (gelb-grün) ist an die Erdungsklemme des Gerätes anzuschließen und muss mit der Erdung der Installation verbunden werden.

Bei Anschluss mit Netzstecker muss dieser nach Einbau des Geräts zugänglich sein.

Der Nulleiter der Mikrowelle (blauer Draht) muss an den Nulleiter des Stromnetzes angeschlossen werden.

Das Gerät ist spannungslos zu machen, bevor mit Reparatur oder Reinigungsarbeiten begonnen wird. Hierfür den Netzstecker ziehen oder die entsprechende Sicherung ausschalten.

Die vorhandene Gerätezuleitung muß bei Beschädigung gegen eine baugleiche Gerätezuleitung ausgetauscht werden.
Der Austausch darf nur durch Personal des Geräteherstellers bzw. durch vom Hersteller geschulte Elektrofachkräfte erfolgen.

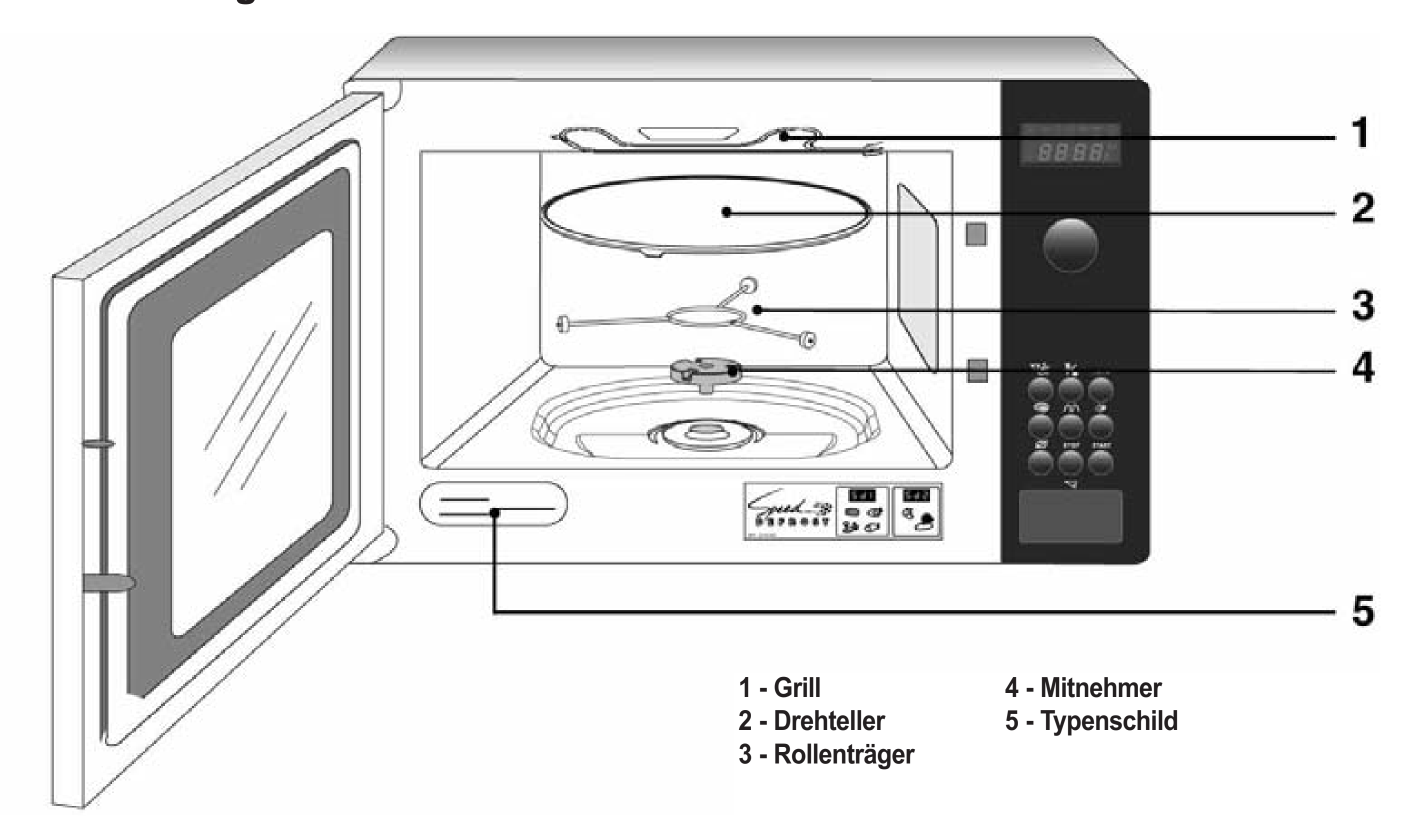
Achtung 

Wir können keine Haftung für Unfälle oder Zwischenfälle aufgrund nicht vorhandener oder nichtordnungsgemäßer Erdung übernehmen.
Bei Abweichungen vom Normalzustand das Gerät vom Stromnetz trennen oder die Sicherung des Geräteanschlusses herausnehmen bzw. ausschalten.

WARNUNG:

Reparaturen, insbesondere an stromführenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller geschulten Kundendiensttechnikern durchgeführt werden.
Dies gilt auch für Reparaturen, die das Entfernen der Schutzvorrichtung gegen das Austreten von Mikro-wellenenergie erfordern.
Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen!

Ausstattung



Drehteller

Der Drehteller wird auf den Mitnehmer und das Drehkreuz aufgesetzt.
Bitte achten Sie darauf, dass der Drehteller korrekt positioniert ist und nicht verkantet.
Zum einfacheren Herausnehmen des Drehtellers befinden sich im Garraumboden spezielle Griffzonen.

Drehteller blockieren

Der Drehteller sollte nur dann abgeschaltet werden, wenn Sie eckiges Geschirr verwenden, das größer als der Drehteller ist.

Berücksichtigen Sie dabei jedoch, dass das Gericht nach Ablauf der Hälfte der Auftau- bzw. Garzeit umgerührt oder das Geschirr um 180º (halbe Umdrehung) gedreht werden muss.

Rollenträger

Versuchen Sie nicht, den Rollenträger von Hand zu drehen. Sie könnten dabei das Antriebssystem beschädigen!

Wenn der Drehteller sich nicht korrekt dreht, befinden sich in der Regel Fremdkörper zwischen Drehteller und dem Rollenträger. Entfernen Sie in diesem Fall bitte die Fremdkörper.

Bedienblende

A - Display
Zur Anzeige von Lebensmittelkategorien,
Garfunktionen und -Zeit, Gewicht und Tageszeit.

B - Drehwähler
Ermöglicht die Auswahl des Lebensmittels, der Funktion, der Zeit oder des Gewichts.

C - Taste „LEBENSMITTEL“
Ermöglicht die Auswahl der Lebensmittelgruppe mit Hilfe des Drehwählers.

D - Taste „FUNKTIONEN“
Ermöglicht die Auswahl der passenden Funktion mit Hilfe des Drehwählers.

E - Taste „AUTO“
Programmiert automatisch die notwendige Zeit entsprechend dem Gewicht des gewählten Lebensmittels.

F - Taste „PIZZA“
Zum Betrieb mit dem Pizza-Teller.

G - Taste „GRILL“
Zur Anwahl der beiden Leistungsstufen des Grills.

H - Taste „Schnelles Auftauen“
Zum schnellen Auftauen von Nahrungsmitteln.

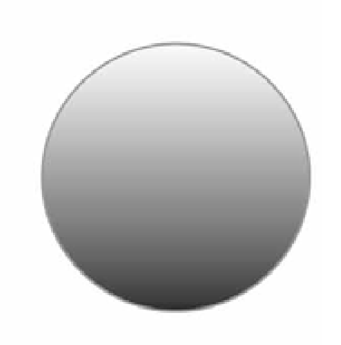
I - Taste „DREHTELLER-STOP“
Zum Blockieren des Drehtellers.

J - Taste „STOP“
Zum Unterbrechen bzw. Löschen eines laufenden Programms (einmalDrücken für PAUSE, zweimal Drücken für KORREKTUR).
Ermöglicht ebenfalls das Einstellen der Uhr.

K - Starttaste
Zum Starten der angewählten Funktion.

Display und Drehwähler





Die Anzeige und der Drehwähler leiten Sie bei der Wahl:

der Lebensmittel



- Flüssigkeiten
- Fisch
- Schwein, Kalb, Pute
- frische Fertiggerichte
- Rind, Lamm
- Gemüse



- Geflügel
- tiefgekühlte Fertiggerichte

der Funktionen



- AUFTAUEN
- FORTKOCHEN
- ERHITZEN
- GAREN
- GRILLSTUFE 1
- GRILLSTUFE 2
- MIKROWELLE+GRILL
- PIZZA

des Gewichts

für die Automatikprogrammierung

g

der Programmdauer

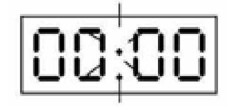
(oder der Tageszeit)

12:00

Das gewählte Lebensmittel bzw. die gewählte Funktion blinkt.

Uhrzeit einstellen

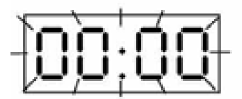
Nach dem Anschließen des Gerätes am Stromnetz oder einem Stromausfall zeigt das Anzeigefeld "00:00", die beiden Punkte zwischen den Zahlenblocks blinken.



Einstellen der Tageszeit

1. 5 Sekunden lang die Taste **STOP** gedrückt halten.

Die vier Ziffern blinken und ein Piepton signalisiert, dass die Zeit eingegeben werden kann.



2. Tageszeit durch Drehen des Drehwählers einstellen.

3. Ein einfacher Druck auf die Taste **STOP** bestätigt die Eingabe.

12:00

Die Uhr ist nun eingestellt.

Mikrowellenleistung

AUFTAUEN 150W
Auftauen von Fleisch, Fisch, Obst, Brot und anderen empfindlichen Speisen. (Fertig) garen empfindlicher Lebensmittel.

FORTKOCHEN 500W
Garen von Fisch und Geflügel. Fertiggaren von Lebensmitteln wie Linsen, weiße Bohnen, Milchspeisen. (Diese Funktion steht zur Verfügung wenn Sie die Programmierung mit der Funktionsauswahl beginnen.)

ERHITZEN 700W
Erhitzen von Flüssigkeiten oder Tellergerichten (frisch oder tiefgekühlt).

GAREN 900W
Garen von frischem Gemüse und Suppen.

Ausgangsleistung: 900W

Bemerkungen

Bei Auswahl eines Lebensmittels wird die notwendige Leistung automatisch programmiert.

Bedienung

Das Gerät ist nun angeschlossen und die Uhr eingestellt.
Öffnen Sie die Tür. Stellen Sie das Nahrungsmittel in das Gerät und schließen Sie die Tür.
Sollte die Tür nicht richtig geschlossen sein, können Sie das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

Die Programmierung erfolgt mit den folgenden Tasten:

LEBENSMITTEL

AUTOMATIK

FUNKTIONEN

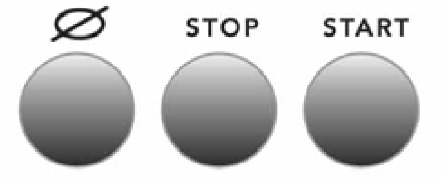
AUTO

GRILL

PIZZA

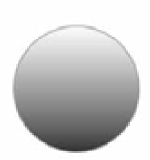
SCHNELLES AUFTAUEN

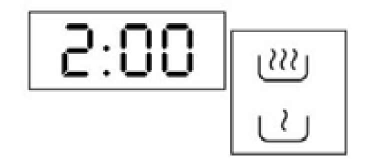
• Wenn sich das Gerät abschaltet, zeigt ein dreifaches, akustisches Signal das Programmende an. Dieses Signal wird 10 Minuten lang jede Minute wiederholt, bis die Tür geöffnet wird.
• Der Drehsteller kann vor oder während des Garvorgangs jederzeit mit der Taste **DREHTELLER-STOP** ausgeschaltet werden.
• Bei einem Programmierfehler zweimal auf die Taste **STOP** drücken.



Schnellstart

1 Gewünschte Zeit (z.B. 2 Minuten) mit Hilfe des Drehwählers programmieren.



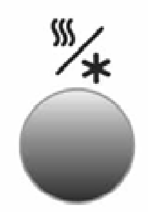


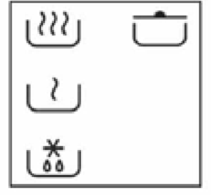
Die Funktionen und leuchten im Display. Damit wird der Einsatz der maximalen Leistung (Expressleistung 900W) angezeigt.

2 **Starttaste** drücken

Garfunktion einstellen

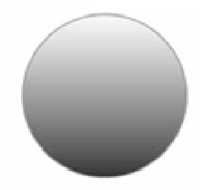
1 Taste **FUNKTIONEN** drücken und die gewünschte Funktion auswählen.





In diesem Modus steht die Funktion **SCHONENDES WEITERKOCHEN** zur Verfügung.

2 Warten bis **„00:00“** blinkt, gewünschte Zeit mit Hilfe des Drehwählers programmieren.



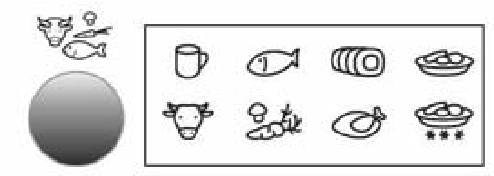
5:00

3 **STARTTASTE** drücken.

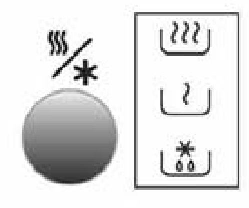
Bedienung

Lebensmittelkategorie einstellen

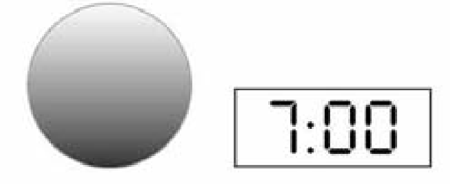
1 Taste **LEBENSMITTEL** drücken, Wahl treffen und Lebensmitteltyp auswählen.



2 Taste **FUNKTIONEN** drücken, Wahl treffen und gewünschte Funktion auswählen. Die Leistung der Mikrowelle wird an das gewählte Lebensmittel angepasst.



3 Warten bis **„00:00“** blinkt, gewünschte Garzeit mit Hilfe des Drehwählers programmieren.

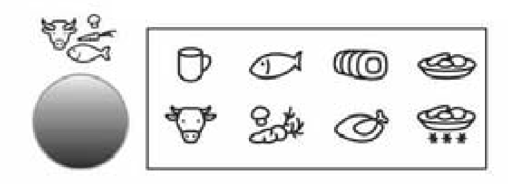


4 **STARTTASTE** drücken.

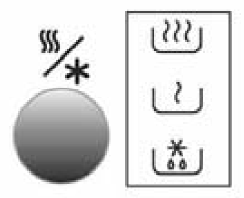
Automatisch Garen, Erhitzen, Auftauen

Mit der Taste **AUTO**, wird die Zeit **automatisch** entsprechend dem Lebensmittelgewicht errechnet.

1 Taste **LEBENSMITTEL** drücken, Wahl treffen und Lebensmitteltyp auswählen.



2 Taste **FUNKTIONEN** drücken, Wahl treffen und gewünschte Funktion auswählen.



3 Taste **AUTO** drücken.

50 g blinkt;

nun das Gewicht mit Hilfe des Drehwählers eingeben.



4 **STARTTASTE** drücken.

9:00

Die entsprechende Garzeit wird automatisch angezeigt.

Schnelles Auftauen

Die Taste **SCHNELLES AUFTAUEN** ermöglicht das schnelle Auftauen von Nahrungsmitteln mit einem Höchstgewicht von 500 g.
Zum Auftauen größerer Mengen die Taste **FUNKTIONEN** verwenden (siehe vorstehende Seite).

1 Für das schnelle Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Flüssigkeiten, einmal auf die Taste **SCHNELLES AUFTAUEN** drücken:



Sd1 wird angezeigt.

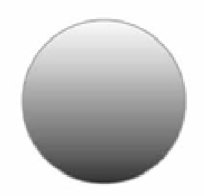
2 Für das schnelle Auftauen von Brot, Kuchen und Gebäck, zweimal auf die Taste **SCHNELLES AUFTAUEN** drücken:

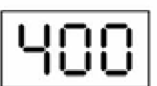


Sd2 wird angezeigt.

3 Abwarten, bis 100 g angezeigt wird.

4 Mit dem Drehwähler das Gewicht des Nahrungsmittels eingeben (höchstens 500 g).





5 Auf die **STARTTASTE** drücken.
Die Auftauzeit wird automatisch im Verhältnis zum Nahrungsmittelgewicht ausgerechnet und angezeigt. Das Gerät nimmt den Betrieb auf.

Die Auftauzeit kann von der Anfangstemperatur des Nahrungsmittel abhängen. (Die angegebenen Zeiten entsprechen bei – 18°C tiefgekühlte Produkte).

Bemerkungen

Während des **Schnellen Auftauens** oder Funktion [symbol] erinnert ein akustisches Signal nach halber Garzeit daran, daß das Lebensmittel gewendet werden muß, um ein besseres Ergebnis zu erzielen.

6 Nach dem Wenden des Lebensmittels die Tür wieder schließen und auf die **STARTTASTE** drücken, um den Betrieb wieder aufzunehmen.

Grillbetrieb

Mit dieser Funktion können Lebensmittel gebräunt werden.

1 Garraum und Kochgefäße werden bei Grillbetrieb sehr heiss, Topflappen verwenden !

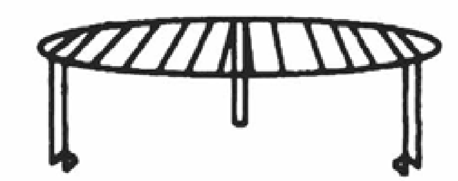
Außerdem müssen Gefäße benutzt werden, die hohen Temperaturen standhalten, wie z. B. feuerbeständiges Glas oder Keramik.

2 Es stehen zwei Leistungsstufen zur Verfügung:
(einmaliges Drücken der Taste GRILL) und
(zweimaliges Drücken).

Kombibetrieb (Mikrowelle + Grill)

Bei dieser Funktion werden gleichzeitig Mikrowellen und der Grill eingesetzt.

Grillrost



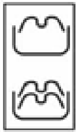
Den Grillrost mittig auf den Drehteller stellen.
Im Kombibetrieb keine Metallbehälter auf den Grillrost stellen.
Lebensmittel in Aluminiumschalen können jedoch auf einem Teller auf dem Grillrost aufgewärmt werden.

Grill einstellen

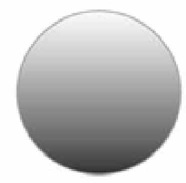
Grillstufen anwählen

1 Einmaliges Drücken der Taste **GRILL** für Grillstufe 2, zweimaliges drücken für Grillstufe 1.

2 Warten, bis "00:00" blinkt, gewünschte Garzeit mit dem Drehwähler programmieren.





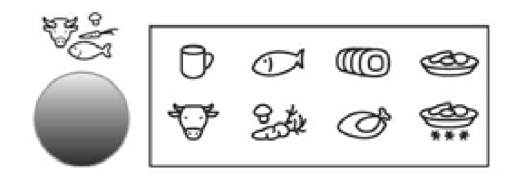
3 **STARTTASTE** drücken.

Ein dritter Druck auf die Taste **GRILL** stoppt den Grill.

Kombibetrieb (gleichzeitiger Einsatz von Mikrowelle + Grill)

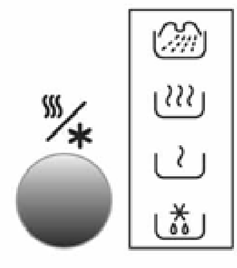


1 Taste **LEBENSMITTEL** drücken, Wahl treffen und Lebensmitteltyp auswählen.



2 Auf die Taste **FUNKTIONEN** drücken,

3 **FUNKTION** Kombibetrieb anwählen.



Die Leistung der Mikrowelle und des Grills werden automatisch an die Speise angepaßt.

4 Warten bis **„00:00“** blinkt, gewünschte Garzeit mit Hilfe des Drehwählers programmieren.



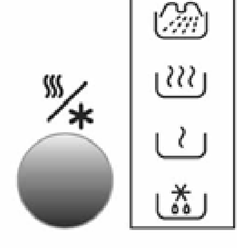
5 **STARTTASTE** drücken.

Grill einstellen

Sollte das Lebensmittel keiner der vorgegebenen Gruppen angehören:

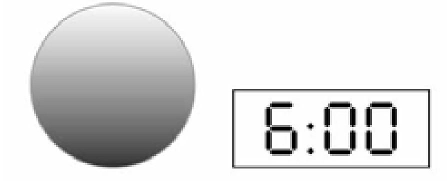
1 Auf die Taste **FUNKTIONEN** drücken.

2 Anschließend **FUNKTION** Kombibetrieb.



In diesem Fall werden eine mittlere Leistung der Mikrowelle und die Grillstufe 2 vorprogrammiert.

3 Warten bis **„00:00“** blinkt, gewünschte Garzeit mit Hilfe des Drehwählers programmieren.



4 **STARTTASTE** drücken.

PIZZA-Funktion

Die PIZZA-Funktion verwendet gleichzeitig Mikrowellen und Grill zum Garen im speziellen Pizza-Teller.

- Der besonders beschichtete Pizza-Teller nimmt die Mikrowellen von unten auf.
- Er verteilt die Hitze unter dem Lebensmittel, um es zu garen oder zu erhitzen während der Grill es von oben bräunt.

2 Einsatzmöglichkeiten:

- **Ohne Vorwärmen** des Pizza-Tellers können die meisten tiefgekühlten bzw. frischen Zubereitungen aus Teig gebacken und gebräunt werden. Sie erhalten dabei die gleiche Knusprigkeit wie in einem herkömmlichen Backofen.
- **Mit Vorwärmen** – (den leeren Pizza-Teller max. 2 Minuten vorheizen). So können kleinere Fleischstücke angebraten und gegart, oder Portions-, tiefgekühlte oder Fertiggerichte auf Teigbasis erhitzt und gebräunt werden.

Hinweise

Vor dem Garen oder Erhitzen mit der PIZZA-Funktion die Lebensmittel aus ihrer Originalverpackung (Metall, Kunststoff) nehmen.

- Am besten eine sehr geringe Zeit programmieren und gegebenenfalls noch etwas Zeit anhängen.
- Sämtliche Lebensmittel mit Hülle oder Haut, wie z. B. Kartoffeln oder Wurst, müssen vor dem Garen angestochen werden.
- Nach dem vollständigen Auftauen Fleischstücke gut trocknen, bevor sie mit der PIZZA-Funktion angebraten werden.
- Wie beim herkömmlichen Kochen auf die Färbung der Lebensmittel achten.
- Die Hände müssen gut geschützt sein um den Pizza-Teller aus dem Garraum zu nehmen, da dieser sehr heiß wird.
- Gefüllte Lebensmittel dürfen nicht zu schnell verzehrt werden (z. B. kleine Blätterteigpasteten), da sie außen nur lauwarm, innen jedoch sehr heiß sein können!
- Das Kochen oder Erhitzen von Eiern mit der PIZZA-Funktion ist untersagt.
- Sollen mehrere Kochvorgänge mit der PIZZA-Funktion nacheinander durchgeführt werden, empfehlen wir das Einhalten einer Wartezeit von ca. 10 Minuten zwischen den einzelnen Kochvorgängen, damit das Gerät etwas abkühlen kann und eine bessere Bräunung erzielt wird.

PIZZA-Funktion

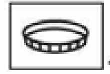
Beispiel: 1 tiefgekühlte Pizza mit 350 g

Die tiefgekühlte Pizza direkt auf den Pizza-Teller legen. Den Pizza-Teller mittig auf den Drehteller stellen.

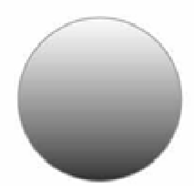
Programmierung

1 Auf die Taste **PIZZA** drücken:



PIZZA wird angezeigt .

2 Warten, bis "00:00" blinkt, gewünschte Garzeit mit dem Drehwähler programmieren.



6:00

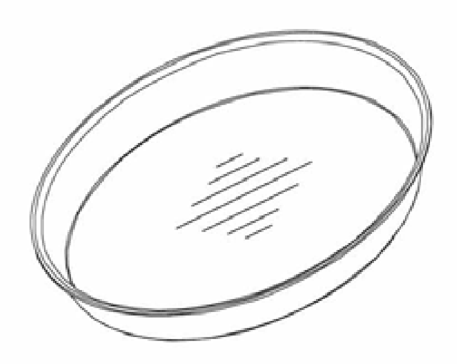
3 **STARTTASTE** drücken.
Der Drehteller dreht sich, die Innenbeleuchtung schaltet sich ein.

4 Nach dem Garvorgang den Pizza-Teller mit einem Topflappen oder einem Schutzhandschuh aus dem Garraum nehmen.

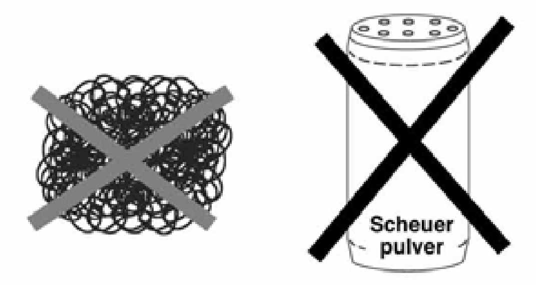


PIZZA-Teller

Pflege des PIZZA-Tellers



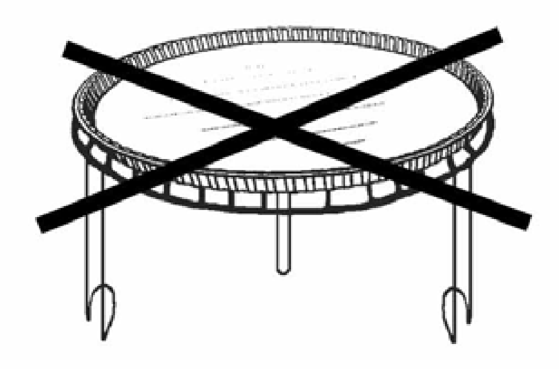
• Die Innenseite ist antihaftbeschichtet; somit muß der Teller vor dem Gebrauch nicht eingeölt werden.
• Keine Lebensmittel in dem Teller schneiden, damit die Beschichtung erhalten bleibt.
• Zum Reinigen des Tellers genügen ein Schwamm, etwas warmes Wasser und ein flüssiges Reinigungsmittel. Keinen metallischen Scheuerschwamm und kein Scheuerpulver verwenden.



Der Teller kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

Bemerkungen

• Den PIZZA-Teller immer auf den Drehteller stehen, nie auf den Grillrost. Der Einsatz des PIZZA-Tellers auf dem Grillrost kann zu Funkenüberschlägen und zur Beschädigung des PIZZA-Tellers führen.



• Den **PIZZA-Teller** niemals in einem herkömmlichen Backofen, auf Kochzonen (Gas, Strom oder ähnlich) oder auf einer anderen Fläche, die Hitze abstrahlt, verwenden.
• Kein Küchenutensil in dem heißen **PIZZA-Teller** lassen: es besteht Beschädigungsgefahr durch die erreichte Temperatur.

Hinweise

Während des Kochvorgangs

- Wurde die Programmierung über die **ZEIT** oder mit der Taste **AUTO** vorgenommen, kann die Garzeit jederzeit geändert werden.
- Während des Kochvorgangs kann der Drehteller durch Drücken der Taste **DREHTELLER-STOP** ⌀ angehalten oder gestartet werden.
- Um die Wahl der **FUNKTION** oder des **LEBENS MITTELS** zu ändern, muß die Taste **STOP** zweimal gedrückt und die Programmierung erneut vorgenommen werden.
- Soll die Tür vor Programmende geöffnet werden, diese wieder schließen und auf die **STARTTASTE** drücken, um den Betrieb wieder aufzunehmen.
- Soll das Lebensmittel vor Programmende entnommen werden, können die angezeigten Daten durch zweimali ges Drücken der Taste **STOP** gelöscht werden.

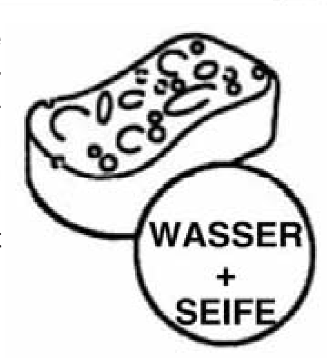
Bemerkungen

- Sollte nach Beginn einer Programmierung die **START-TASTE** nicht innerhalb von 3 Minuten gedrückt werden, wird das Programm storniert und es wird wieder die Tageszeit angezeigt.

Reinigung und Pflege

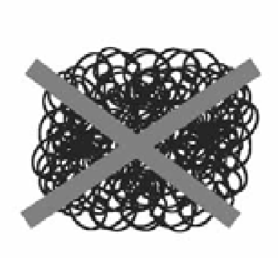
Warnung ⚠

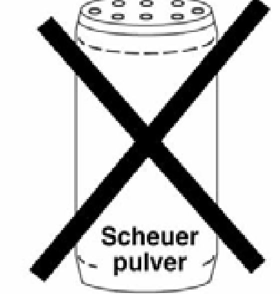
Wir empfehlen Ihnen, die Mikrowelle regelmäßig zu reinigen und Nahrungsmittelablagerungen ebenso im Innern wie auch außen am Gerät zu entfernen.
Benutzen Sie dafür einen mit Seifenwasser befeuchteten Schwamm.



Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche Schaden erleiden, was seine Lebensdauer verkürzen und zu einer gefährlichen Situation führen könnte. Wenn die Tür oder Türdichtung beschädigt ist, darf die Mikrowelle erst dann wieder benutzt werden, wenn der Schaden durch eine kompetente Person behoben wurde.

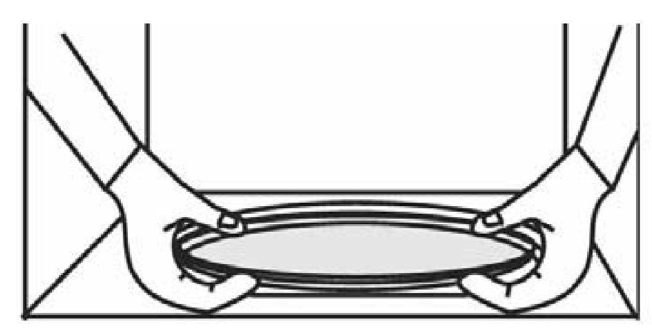
Das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger reinigen. Wir empfehlen Ihnen, keine Scheuermittel, Alkohol oder Lösemittel zu verwenden.





Im Falle von Geruchbildung oder bei verschmutztem Garraum, eine Tasse mit Wasser und etwas Zitronensaft oder Essig, 2 Minuten in der Mikrowelle kochen lassen und dann die Wände mit etwas Spülmittel reinigen.

Bei Geräten mit Grillfunktion werden die Oberfläche und die hinteren Lüftungsschlitze sehr heiß. Diese Bereiche nach dem Gebrauch nicht berühren. Den Garraumvor dem Reinigen abkühlen lassen. Einen Reinigungsschwamm verwenden.
Um die Reinigung zu erleichtern, kann der Drehteller herausgenommen werden. Wenn Sie den Mitnehmer entfernen, das Eindringen von Wasser in das Loch der Motorachse vermeiden.



Vergessen Sie nicht, den Mitnehmer, den Rollenträger und den Drehteller wieder einzufügen.

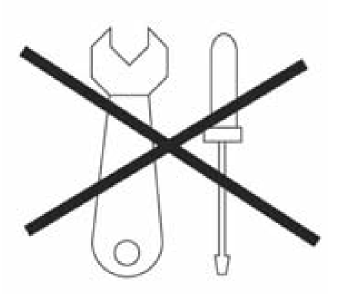
Bei Betriebsstörungen

Problem	Was ist zu tun?
Die Zeit läuft ab, aber die Mikrowelle funktioniert nicht (der Drehteller dreht sich nicht, die Beleuchtung schaltet sich nicht ein und das Lebensmittel wird nicht erhitzt).	5 Sekunden lang auf die Taste **DREHTELLER-STOP** ⌀ drücken.
Die Türinnenscheibe beschlägt.	Kondenswasser mit einem Tuch abwischen.
Der Grill raucht / qualmt.	Sämtliche Kochreste vom Heizstab entfernen. **Achtung! Unbedingt abkühlen lassen! Verbrennungsgefahr!**
Beim Betrieb entstehen Geräusche. Der Drehteller dreht sich ruckartig.	Reinigen Sie den Rollenhalter, der unter dem Drehteller liegt und den darunter befindlichen Garraumboden.
Die Speisen werden nicht warm.	Prüfen Sie, ob das Geschirr für Mikrowellen geeignet ist.
Funkenüberschlag tritt auf.	 ***KEIN GESCHIRR MIT METALLAUFLAGE, METALLTEILEN ODER METALL-EINSCHLÜSSEN (Schrauben, Bänder, Griffe...) VERWENDEN!*** Überprüfen Sie, ob der Rollenträger korrekt auf dem Antrieb sitzt und halten Sie metallhaltige Teile wie z.B. Alufolie **mind. 2 cm von den Gerätewänden fern.** Nichtbeachtung führt zu ernsthaften Beschädigungen! Metall sollte in der Regel nicht verwendet werden! Ausnahme: Mitgelieferter Rost, schmale Streifen Alufolie.

Kundendienst

Wenn das Gerät auf irgend eine Weise beschädigt wurde:

Sich vergewissern, dass die Tür nicht verformt wurde.
Wenn das Gerät nicht funktioniert, bitte folgendes überprüfen, bevor Sie einen Techniker anrufen, um die Panne zu beheben:



- Die Stromzufuhr.

- Den korrekten Verschluss der Tür.

- Ihre Programmierung.

Achtung 

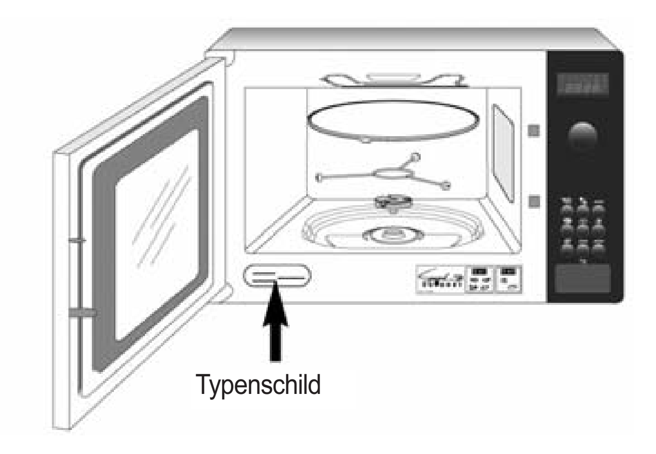
Versuchen Sie nie, eine Panne selbst zu beheben.

Warnung 

Jede nicht kompetente Person, die einen Kundendienst oder eine Reparatur durchführt, bei der eine gegen die Energie der Mikrowellen schützende Abdeckung entfernt wird, bringt sich selbst in Gefahr.

Reparaturarbeiten

Eventuelle Reparaturarbeiten an Ihrem Gerät müssen von qualifiziertem Personal des Händlers vorgenommen werden. Bei Benachrichtigung des Kundendienstes die vollständigen Geräteangaben (Modell, Typ und Seriennummer; auf dem Typenschild) mitteilen.



Original Ersatzteile

Bei Reparaturarbeiten darum bitten, dass ausschließlich zertifizierte Original Ersatzteile verwendet werden.

ORANIER-Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere ORANIER-Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:
Die ORANIER-Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen.Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.

2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen ORANIER-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des ORANIER-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden.
Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.

3. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das ORANIER-Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.

5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
- Falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.
- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl gefeuerten Geräten; ungeeigneter Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).
- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teilen aus Eisen und Schamotte (z.B. Stahl-Guss- oder Schamotteauskleidungen).

Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH
Weidenhäuser Str. 1 - 7
35075 Gladenbach



Heiz- und Kochtechnik seit 1915

3 x Kompetenz und laufend neue Ideen

HEIZTECHNIK

- Kaminöfen
- Gas-Kaminöfen mit Fernbedienung
- Gas-Heizautomaten
- Dauerbrandöfen für Holz und Kohle



KOCHTECHNIK

- Einbauherde Gas oder Elektro
- Einbau-Kochfelder Gas-und Elektro
- Gourmet-Koch-Backstationen
- Dunstabzugshauben
- Kühl- und Gefriergeräte
- Geschirrspülautomaten
- Standherde Gas und Elektro



LÜFTUNGSTECHNIK

- modulAIR
  Kontrollierte Be- und Entlüftung
  inkl. Wärmetauscher,
  Entfeuchtungs-Modul und
  Kaminofenschaltung





ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH · Weidenhäuser Str. 1-7 · 35075 Gladenbach
Tel.: 06462-923 700 · Fax: 06462-923-349 · Email: info@oranier.com

www.oranier.com

8726 74 · 0019